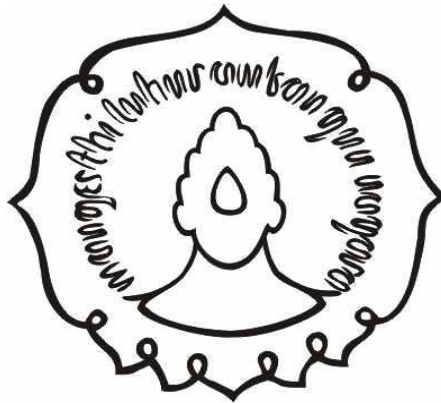


LAPORAN TUGAS AKHIR
PROSES PRODUKSI BOLU KUKUS DENGAN SUBSTITUSI
PISANG RAJA

Diajukan
Untuk Memenuhi Sebagian Dari Persyaratan Guna
Mencapai Gelar Ahli Madya
Teknologi Hasil Pertanian di Fakultas Pertanian
Universitas Sebelas Maret

Program Studi
D III Teknologi Hasil Pertanian



Disusun Oleh :

ADITYA ROSTIANTOKO

H3113003

PROGRAM DIPLOMA III TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SEBELAS MARET
SURAKARTA
2016

HALAMAN PENGESAHAN

LAPORAN PROSES PRODUKSI (PP)
“PROSES PRODUKSI BOLU KUKUS DENGAN SUBSTITUSI
PISANG RAJA ”

Untuk Memenuhi Sebagian Dari Persyaratan Guna Memperoleh Gelar Ahli
Madya Di Program Diploma III Teknologi Hasil Pertanian Fakultas
Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.

Oleh:

ADITYA ROSTIANTOKO

H3113003

Telah dipertahankan didepan Dosen Penguji

Pada tanggal :

Dan dinyatakan telah memenuhi syarat

Mengetahui

Pembimbing I/Penguji I

Pembimbing II/Penguji II

Dr. Ir. Rofandi Hartanto, M.P.
NIP. 196501161993031002

Asri Nursiwi, S.TP., M.Sc
NIP. 19870807 201212 2001

Mengetahui,

Dekan Fakultas Pertanian
Universitas Sebelas Maret Surakarta

Prof. Dr.Ir.Bambang Pujiasmanto, MS
NIP. 19560225 198601 1 001

MOTTO

Kalau Mau Sukses Ya Jangan Lupa Berdoa Sama Sholat 5 Waktunya (BUDIHARTO)

Sesungguhnya sesudah kesulitan itu ada kemudahan, maka apabila kamu telah selesai (dalam suatu urusan), maka kerjaanlah sungguh-sungguh (urusan) yang lain dan hanya kepada Tuhanmulah hendaknya kamu berharap
(Al Insyiroh 6-8)

Yakinlah ada sesuatu yang menantimu selepas banyak kesabaran (yang kau jalani) yang akan membuatmu terpana hingga kau lupa betapa pedihnya rasa sakit
(Ali Bin Abi Thalib RA.

Jika engkau bisa mengerjakannya sekarang kenapa harus ditunda-tunda, belajarlh mengenai arti sebuah waktu yang sesungguhnya ☺
(aditya r)

PERSEMBAHAN

Allah SWT yang telah melimpahkan segala Rahmat dan Karunia-Nya sehingga laporan tugas akhir ini dapat terselesaikan dengan baik.

Bapak dan Ibu, adik beserta segenap keluarga besar penulis yang tercinta, terimakasih atas doa, dukungan, kesabaran, pengorbanan dan semangat serta nasehat-nasehat yang telah diberikan selama ini.

Bapak Dr. Ir. Rofandi Hartanto, M.P., selaku pembimbing I dan Asri Nursiwi, S.TP., M.Sc. selaku pembimbing II, terimakasih atas bimbingan, masukan, motivasi, dan dukungan-dukkungannya selama ini.

Untuk teman-teman sepermainan diki, cahyo, amar, adi, yulia, riris, ananto, farid, fadil, yogi, vindy, mas anam, beny, bayu, yang selalu memberikan semangat, masukan dan dorongan nya.

Teman teman kurnia squad yang selalu memberikan semangat, masukan dan selalu ada dalam suka duka selama ini yang tidak akan terlupakan.

Teman-teman kami THP' 2013 dan almamater terima kasih atas kebersamaan, semangat, dukungan, serta kenangan-kenangan yang tercipta yang tak mungkin terlupakan.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayahNya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan Tugas Akhir ini dengan baik. Tugas Akhir Praktek Produksi ini disusun sebagai syarat kelulusan untuk meraih gelar Ahli Madya.

Dengan selesainya penyusunan Laporan ini, penulis menyampaikan terima kasih kepada :

1. Prof. Dr.Ir.Bambang Pujiasmanto, MS, Dekan Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.
2. R. Baskara Katri Anandito, S.TP., M.P, Ketua Program Studi Diploma III Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.
3. Dr. Ir. Rofandi Hartanto, M.P. selaku Pembimbing I Praktek Produksi.
4. Asri Nursiwi, S.TP., M.Sc. selaku Pembimbing II Praktek Produksi.
5. Dosen dan karyawan Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.
6. Kedua orang tua yang selalu memberikan dukungan moril dan spiritual serta nasehat-nasehatnya yang telah diberikan.
7. Kakak dan Adik, serta teman teman yang selalu memberikan semangatnya.
8. Rekan-rekan mahasiswa D III Teknologi Hasil Pertanian angkatan 2013.
9. Semua pihak yang telah ikut membantu terselesaikannya laporan Tugas Akhir Praktek Produksi ini.

Penulis menyadari bahwa didalam penulisan Laporan Tugas Akhir Praktek Produksi ini masih banyak kekurangan dan jauh dari sempurna. Oleh karena itu, penulis mengharapkan segala bentuk kritik dan saran yang bersifat membangun bagi penulis. Semoga Laporan Tugas Akhir ini bermanfaat bagi semua pihak yang memerlukan.

Surakarta, Juli 2016

Penyusun

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
MOTTO	iii
PERSEMBAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
ABSTRAK	xii
ABSTRACT	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. <i>Bolu</i>	4
B. Bahan	5
1. Pisang Raja.....	6
2. Tepung terigu.....	8
3. Gula pasir.....	9
4. Margarin.....	11
5. Telur.....	11
6. <i>Cake emulsifer</i>	12
7. Vanili.....	12
C. Proses Pengolahan <i>Bolu</i>	13
D. Analisis Kimia	14

E. Analisis Sensori	14
F. Kemasan.....	15
G. Analisis Ekonomi	16
1. Biaya Produksi	16
2. Kriteria Kelayakan Ekonomi	16
BAB III METODE PELAKSANAAN	19
A. Waktu dan Tempat Pelaksanaan	19
B. Bahan, Alat dan Cara Kerja.	19
C. Analisis Produk	22
D. Analisis Kimia.....	22
E. Analisis Ekonomi.....	22
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	24
A. Deskripsi Produk	24
B. Analisis Sensori <i>Bolu Pisang</i>	24
C. Analisis Kimia <i>Bolu Pisang</i>	28
D. Desain Kemasan	29
1. Bahan	30
2. Bentuk	30
3. Labeling	32
E. Analisis Ekonomi	32
1. Biaya Tetap (<i>Fixed Cost</i>)	33
a. Biaya Usaha	33
b. Biaya Amortisasi	33
c. Biaya Penyusutan	34
d. Dana Sosial /bulan.....	34
e. Pajak Asuransi dan Usaha	34
2. Biaya Tidak Tetap (<i>Variable Cost</i>)	35
a. Biaya Bahan Baku, Pembantu	35
b. Biaya Kemasan	36
c. Biaya Bahan Bakar (Energi dan Pembersih)	36
d. Biaya Perawatan dan Perbaikan	37

e. Total Biaya Tidak Tetap	37
3. Biaya Investasi	37
4. Kriteria Kelayakan Usaha	38
a. Total Biaya Produksi	38
b. Penentuan Harga Pokok Penjualan (HPP)	38
c. Perhitungan Rugi/Laba	38
d. <i>Break Even Point</i> (BEP)	39
e. <i>Return on Investment</i>	39
f. <i>Pay Out Time</i> (POT)	40
g. <i>Benefit Cost Ratio</i> (Net B/C)	40
5. Kelayakan usaha.....	40
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	44
A. Kesimpulan	44
B. Saran	44
DAFTAR PUSTAKA	46
LAMPIRAN.....	45

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Syarat Mutu <i>Roti Manis</i>	6
Tabel 2.2 Kandungan Gizi Pisang	8
Tabel 2.3 Syarat mutu tepung terigu	9
Tabel 2.4 Syarat mutu gula pasir	10
Tabel 3.1 Formulasi bolu pisang	22
Tabel 3.2 Analisis Kimia bolu pisang	22
Tabel 4.1 Hasil uji sensori pada bolu pisang	25
Tabel 4.2 Hasil Analisis kimia bolu pisang	28
Tabel 4.3 Biaya Usaha	33
Tabel 4.4 Biaya Amortisasi	33
Tabel 4.5 Biaya Penyusutan/Depresiasi	34
Tabel 4.6 Total Biaya Tetap (<i>Fixed Cost</i>)	34
Tabel 4.7 Biaya Bahan Baku dan Bahan Pembantu	35
Tabel 4.8 Biaya Kemasan	36
Tabel 4.9 Biaya Bahan Bakar	36
Tabel 4.10 Biaya Total Tarif Listrik/Bulan	36
Tabel 4.11 Biaya Perawatan dan Perbaikan	37
Tabel 4.12 Total Biaya Tidak Tetap (<i>Variable Cost</i>)	37
Tabel 4.13 Investasi	37
Tabel 4.14 Perhitungan Penjualan	38

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 3.1 Diagram Alir Proses Pembuatan bolu pisang	21
Gambar 4.1 Kemasan bolu pisang	31
Gambar 4.9 Label Kemasan	32

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 Bahan Baku dan Bahan Tambahan Pembuatan bolu pisang.....	48
Lampiran 2 Hasil SPSS	51
Lampiran 3 Borang Pengujian Sensori.....	55
Lampiran 4 Analisis Kimia Kadar air.....	56
Lampiran 5 Analisis Kimia Betakaroten.....	57